



Котлеты «Кадынбуду» Kadınbudu Köfte



500 гр. нежирного говяжего фарша
0,5 стакана риса
1 яичный белок
1 крупная луковица
3 ст.л. подслн. масла
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
Для обмакивания:
1 яйцо
1 яичный желток
Для жарки:
1,5 стакана подслн. масла

- # Рис помыть, залить 2-мя стаканами воды, добавить 0,5 ч.л. соли и варить на медленном огне пока испарится вода, оставить остывать.
- # В сковороде с антипригарным покрытием спассировать в масле мелко порезанный лук. Добавить 0,5 ч.л. соли.
- # Лук выложить, в эту же сковороду положить половину фарша и 0,5 ч.л. соли. Постоянно помешивая поджарить фарш, дать остуть.
- # В чашку положить оставшийся сырой фарш, сваренный рис, спассированный лук, поджаренный фарш, яичный белок и черный молотый перец.
- # Все ингредиенты месить до однородной массы 5 минут. Яйцо и яичный желток в отдельной чашке хорошо взбить.
- # Сформировать из фарша овальные котлеты.
- # В сковороде хорошо разогреть масло. Котлеты обмакнуть в яйце и пожарить в масле. Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать теплыми или холодными.

Т.к. котлеты обмакиваем в яйце, поэтому образование пены при жарке нормально.